IT	**FORNO A CONVEZIONE** **Libretto d'istruzione per l'uso e la manutenzione**
GB-IE	**CONVECTION OVEN** **Instruction manual for installation and use**
DE-AT-CH	**HEISSUMLUFTBACKOFEN** **Gebrauchs -und Installationsanleitung**
FR	**FOUR À AIR PULSÉ** **Notice d'emploi et de maintenance**
ES	**HORNO POR CONVECCIÓN** **Manual de instrucciones para el uso y manteniminto**

Mod.	**FCG63E - FCG7E - FCG10E** **FCP87E - FCP7E - FCP10E** **FCG87E -**

CE

INDICE

		Pag.
1	• AVVERTENZE GENERALI	3
2	• DATI TECNICI	4
3	• PARTICOLARI PREDISPOSIZIONI PER IL LOCALE D'INSTALLAZIONE	5
4	• ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE	5
5	• POSIZIONAMENTO	6
6	• COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE	7
7	• COLLEGAMENTO IDRICO E SCARICO	8
8	• SFIATI	8
9	• MESSA IN FUNZIONAMENTO E COLLAUDO	9
10	• INDICAZIONI IMPORTANTI ALL'UTENTE	9
11	• DESCRIZIONE COMANDI E FUNZIONAMENTO	10
12	• AVVERTENZE	11
13	• AVVERTENZE SUI CONTENITORI E SUI MODI DI FUNZIONAMENTO	11
14	• ANOMALIE IN FASE DI COTTURA	12
15	• MANUTENZIONE: PULIZIA	12
16	• SCHEMI DI INSTALLAZIONE	13

GASTRONORM	PASTICCERIA
REC023M - FCG63E	REP023M
REC071M - FCG7E	REP044M
REC051M - FCG87E	REP054M - FCP87E
REC101M - FCG10E	REP064M
	REP074M - FCP7E
	REP084M
	REP104M - FCP10E

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente Manuale imputabili ad errori di stampa o trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

È vietata la riproduzione o fotocopiatura, anche parziale, di testi o immagini del presente Manuale, senza la preventiva autorizzazione della Ditta costruttrice.

- ISTRUZIONI ORIGINALI -

1 • AVVERTENZE GENERALI

1.1 • **L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione del forno devono essere effettuate solo da personale autorizzato dalla ditta costruttrice.**

1.2 • **Leggere attentamente** le avvertenze contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.
Conservare con cura questo manuale di installazione!

1.3 • Questa apparecchiatura dovrà essere destinata **solo all'uso per il quale è stata espressamente** concepita e cioè per la cottura degli alimenti; ogni altro uso è improprio e quindi pericoloso.

1.4 • Dopo aver tolto l'imballo **assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.**
In caso di dubbio non allacciare l'apparecchio e rivolgersi immediatamente al servizio tecnico d'assistenza oppure al punto vendita.

1.5 • Gli elementi dell'imballaggio **non devono essere lasciati alla portata dei bambini**, in quanto potenziali fonti di pericolo.

1.6 • Gli elementi dell'imballaggio **vanno smaltiti secondo le prescrizioni**. Nella regola si suddivide il materiale in base alla composizione e si consegna alla nettezza urbana.

1.7 • Prima di posizionare e collegare l'apparecchiatura accertarsi che le erogazioni presenti (elettricità e acqua) **siano corrispondenti ai dati di targa**.
La targa delle caratteristiche è posizionata sul fianco destro, in basso.

1.8 • Esempio di targa delle caratteristiche:

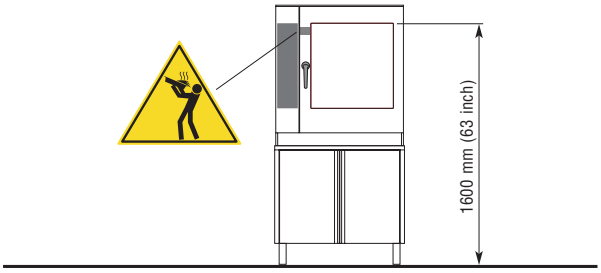
LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	**NR XXXXXXXXXX**	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 12,50 kW	**TOT 12,50 kW**	**kPa 150 - 500**
IPX 5	CE	

1.9 • Il posizionamento degli ingressi è segnalato da appositi talloncini, per maggiori dettagli consultare lo schema d'installazione allegato al presente manuale.

1.10 • In caso di guasti oppure di anomalie di funzionamento, **spegnere immediatamente il forno!**

1.11 • Durante le operazioni di installazione e/o manutenzione si consiglia l'uso di guanti per la protezione delle mani.

1.12 • Adesivo di sicurezza
• Altezza massima di inserimento per recipienti con liquidi.
• ATTENZIONE per evitare scottature, non utilizzare recipienti riempiti con liquidi o cibi, che attraverso la cottura diventano fluidi, a livelli più elevati di quelli che possono essere osservabili.



2 • DATI TECNICI

TABELLA 1: DATI GENERALI - ELETTRICI

Modello	Tensione di alimentazione	Frequenza	Assorbimento totale	Ampere	Cavo d'allacciamento resistente all'olio
REC 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REC 051 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REC 071 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REC 101 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REP 044 M **REP 054 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REP 064 M **REP 074 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 084 M **REP 104 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2

Attenzione: Il dispositivo di protezione (differenziale da installare a monte dell'apparecchio, deve essere dimensionato per una dispersione pari a 1 mA x KW di potenza installata.

TABELLA 2: DATI GENERALI ACQUA

Modello	Pressione acqua	Allacciamento acqua
REC 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REC 051 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REC 071 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REC 101 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REP 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REP 044 M **REP 054 M**	150 - 500 kPa	R 3/4"
REP 064 M **REP 074 M**	150 - 500 kPa	R 3/4"
REP 084 M **REP 104 M**	150 - 500 kPa	R 3/4"

3 • PARTICOLARI PREDISPOSIZIONI PER IL LOCALE D'INSTALLAZIONE

3.1 • Si consiglia di collocare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante, in modo da garantire una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.

3.2 • Come da vigenti prescrizioni del CEI (comitato elettrotecnico italiano), tra forno e rete di distribuzione dell'energia elettrica vi deve essere installato un interruttore onnipolare, avente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.

3.3 • Il forno necessita di un'alimentazione d'acqua necessariamente fredda la quale deve essere munita di addolcitore con adeguata portata e pressione (vedere i dati tecnici ed il capitolo relativo all'allacciamento dell'acqua). Per la linea di alimentazione, a monte dell'apparecchio, è necessario predisporre un rubinetto d'intercettazione.

3.4 • L'interruttore onnipolare ed il rubinetto d'intercettazione dell'acqua devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchio ed essere in una posizione facilmente accessibile dall'utente.

4 • ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

4.1 • eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina/gastronomia;

4.2 • ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;

4.3 • prescrizioni antinfortunistiche vigenti;

4.4 • disposizioni CEI riguardanti gli impianti elettrici;

4.5 • disposizioni dell'ente che fornisce l'energia elettrica;

4.6 • altre eventuali prescrizioni locali.

5 • POSIZIONAMENTO

5.1 • Per il posizionamento degli apparecchi si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; qualora si desiderasse altrimenti, è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio.

5.2 • Prima di sistemare il forno nella sua collocazione definitiva si deve inserire la gomma per il carico dell'acqua (vedere i paragrafi relativi all'allacciamento acqua ed allo scarico).

5.3 • Le distanze da altri apparecchi o da pareti, necessarie per consentire l'accessibilità all'assistenza tecnica si rilevano dallo schema di installazione corrispondente al forno da allacciare. Qualora il forno venisse collocato direttamente a contatto con una parete infiammabile, è necessario provvedere ad un idoneo isolamento termico.
Vanno osservate e rispettate scrupolosamente le prescrizioni antincendio vigenti.
Non si devono ostruire le aperture e fessure sul rivestimento esterno del forno, poiché servono allo smaltimento del calore nel vano componenti elettrici.
Attenersi scrupolosamente agli schemi d'installazione.

5.4 • Il cavo elettrico, ad apparecchiatura installata, deve essere protetto e non deve mai essere sottoposto a trazione.

5.5 • L'apparecchio deve essere a bolla: sono da eliminare i dislivelli e le inclinazioni del piano d'appoggio. Dislivelli od inclinazioni influenzano negativamente il funzionamento del forno.

5.6 • Rimuovere completamente i residui dell'imballaggio e la pellicola protettiva da tutte le superfici esterne del forno.

6 • COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

6.1 • Poiché questo forno è un apparecchio di tipo X (consegna senza cavo e spina), il cavo d'allacciamento e quant'altro necessario per il collegamento del forno alla rete dell'energia elettrica, devono essere forniti dall'installatore. Il cavo deve soddisfare i requisiti riportati nella tabella 1 ***"Dati generali"***. Come già anticipato, la linea di alimentazione del forno deve essere provvista di interruttore generale onnipolare avente una distanza minima d'apertura tra i contatti di almeno 3 mm per polo.

6.2 • Per accedere alla morsettiera di collegamento alla rete è necessario smontare la schiena del forno svitando le viti di fissaggio (indipendentemente dal modello).

6.3 • Il cavo deve essere introdotto da dietro nel fermacavo. I singoli conduttori sono da allacciare al corrispondente morsetto della morsettiera. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo che, in caso di forte trazione o rottura del fermacavo, si scolleghi solo dopo i conduttori di tensione.
Controllare l'efficienza dell'interruttore onnipolare posto a monte.

6.4 • Il forno deve essere inoltre compreso in un sistema equipotenziale. Questo colle-gamento si effettua allacciando all'apposito morsetto, posto sulla parte posteriore del forno e contrassegnato dal simbolo internazionale, un conduttore avente una sezione nominale sino a 10 mm^2. Il collegamento avviene tra tutte le apparecchiature adiacenti poste nel locale e l'impianto di dispersione dello stabile.

6.5 • La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme.

6.6 • L'intera serie di forni è dotata di motore per la ventilazione alternata (senso orario ed antiorario), pertanto non vi sono prescrizioni circa il senso di rotazione della ventola. All'atto dell'avviamento basterà controllare che la ventola del motore giri liberamente ed in asse.

7 • COLLEGAMENTO IDRICO

7.1 • PRESSIONE DELL'ACQUA

La pressione dell'acqua nella rete deve essere compresa fra 150 e 500 kPa, come già riportato nel capitolo ***"Dati tecnici"***. Qualora la pressione fosse superiore, interporre a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.

7.2 • COLLEGAMENTO IDRICO PER VAPORIZZATORE

Per l'alimentazione del vaporizzatore è necessario allacciare acqua addolcita fredda oppure calda (max. 50 °C) secondo le caratteristiche sotto riportate. L'attacco dell'acqua è R 3/4". Il tubo flessibile di adduzione dell'acqua deve essere fornito dall'installatore. A monte del forno deve essere interposto un rubinetto di intercettazione per l'acqua.

7.3 • CARATTERISTICHE DELL'ACQUA

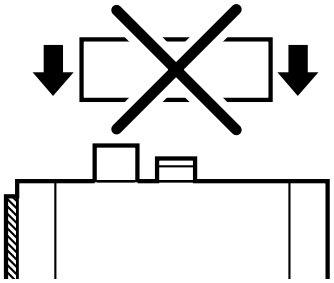
Le caratteristiche dell'acqua devono assolutamente rientrare nei valori limite di seguito riportati, al fine di prevenire sia fenomeni di corrosione estremamente dannosi per l'apparecchiatura, dovuti ad alimentazione con acqua troppo addolcita o troppo aggressiva, sia eventuali incrostazioni calcaree nella camera di cottura e nell'impianto idrico nel caso di alimentazione con acqua troppo dura.

Durezza:	**compresa tra 3° e 6° fH**
PH:	**maggiore di 7,5**
Cloruri:	**inferiori a 30 ppm**

Questi valori sono importanti per la realizzazione di un adeguato sistema di trattamento dell'acqua!

8 • SFIATI

8.1 • Per nessun motivo gli sfiati devono venire chiusi, otturati o canalizzati ad altri condotti.



9 • MESSA IN FUNZIONAMENTO E COLLAUDO

9.1 • Non appena terminati i lavori di allacciamento, verificare l'apparecchio e tutta l'installazione.
Controllare specificatamente:
- che non vi siano ancora residui di pellicola di protezione sulle pareti esterne e che la camera di cottura sia vuota;
- che tutti gli sfiati siano liberi;
- che i collegamenti siano stati effettuati secondo le prescrizioni e le indicazioni del presente manuale;
- che siano soddisfatte tutte le prescrizioni di sicurezza delle norme, leggi e direttive vigenti;
- che i collegamenti acqua effettuati siano a tenuta;

9.2 • Si rimonti con cura la schiena tolta per i lavori sopra descritti.

9.3 • Il documento di collaudo va compilato in tutte le sue parti e sottoposto al Cliente che dovrà firmarlo per accettazione. Questa operazione avvia automaticamente la copertura in garanzia del forno.

10 • INDICAZIONI IMPORTANTI ALL'UTENTE

10.1 • Con il manuale d'uso alla mano, illustrare all'utente le funzioni, le sicurezze, l'uso appropriato e, soprattutto, gli intervalli per la manutenzione del forno.

10.2 • **Sensibilizzare l'utente sul fatto che ogni intervento di riparazione e/o manutenzione, necessario nel tempo, deve essere effettuato solo da un servizio di assistenza tecnica autorizzato.**

10.3 • Istruire l'utente che, in caso di guasto o anomalia di funzionamento, si devono intercettare immediatamente tutte le erogazioni (acqua e elettricità).

10.4 • Conservare il manuale d'installazione e lo schema elettrico per eventuali interventi.
Sensibilizzare l'utente sul fatto che il manuale d'uso fornito con il forno deve essere conservato in modo visibile nelle vicinanze del forno. Sul manuale d'uso è bene riportare il nominativo del servizio di assistenza tecnica di fiducia.

10.5 • Sensibilizzare l'utente sul fatto che talune anomalie di funzionamento sono spesso causate da errori d'uso, per esempio, erogazioni chiuse, pertanto è bene addestrare in modo corretto il personale di servizio sull'uso e sul funzionamento dell'apparecchio.
In caso di anomalie ricorrenti è necessario l'intervento del servizio di assistenza.

ATTENZIONE
Non è consentita la cottura con aggiunta di alcool!

11 • DESCRIZONE COMANDI E FUNZIONAMENTO

LAMPADA SPIA

Attraverso la spia si può seguire la termostatazione:

- se la spia è accesa, le resistenze sono in funzione
- se la spia è spenta, le resistenze sono spente

MANOPOLA IMPOSTAZIONE TEMPERATURA (A)

Impostare la temperatura di cottura agendo sulla manopola.

LAMPADA SPIA

La spia accesa indica che il forno è in funzione.

MANOPOLA IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA (B)

Impostare il tempo di cottura agendo sulla manopola, a questo punto il forno inizia la cottura. Se il funzionamento è avvenuto con il tempo impostato, allo scadere dello stesso il forno si spegne, emettendo un segnale acustico; questo può essere interrotto posizionando la manopola in posizione

Per seguire delle cotture a tempo infinito posizionare la manopola sul simbolo

PULSANTE UMIDIFICAZIONE (C)

Pulsante che consente, durante la cottura, iniezione di umidità in camera di cottura.

12 • AVVERTENZE

12.1 • Mancanza di tensione
Se, durante il funzionamento, manca la tensione di alimentazione, il ciclo in corso si arresta; al ritorno della tensione l'apparecchiatura si riattiva automaticamente.

12.2 • Apertura dell aporta durante la cottura o il preriscaldamento.
Se, durante il funzionamento, la porta viene aperta, il forno si arresta; il ciclo di lavoro riprende quando la porta viene chiusa.

12.3 • Arresto temporaneo della cottura
Ruotare la manopola B fino alla posizione 0 (zero).

12.4 • Stop definitivo
Per interrompere completamente il ciclo in corso e/o cambiare modo di cottura ruotare la manopola **B** sulla posizione 0 (zero).

13 • INDICAZIONI SUI CONTENITORI GN E SUI MODI DI FUNZIONAMENTO

13.1 • Per ottenere risultati ottimali si consiglia di caricare ogni **elemento GN 2/3** con al massimo **kg 2,5** di cibo; ogni **elemento GN 1/1** con al massimo **kg 4** di cibo.

Numero degli elementi GN e carico massimo consigliato:

REC 023 M N° 4 elementi GN 2/3, carico massimo consigliato: 10 kg di cibo

REC 051 M N° 5 elementi GN 1/1, carico massimo consigliato: 20 kg di cibo

REC 071 M N° 7 elementi GN 1/1, carico massimo consigliato: 28 kg di cibo

REC 101 M N° 10 elementi GN 1/1, carico massimo consigliato: 40 kg di cibo

14 • ANOMALIE IN FASE DI COTTURA

14.1 • Il forno non cuoce in modo uniforme?

I prodotti da cuocere sono troppo pressati l'uno sull'altro.

Bisogna sempre verificare che ci sia una buona circolazione d'aria tra i prodotti. Le griglie e/o le teglie sono inserite troppo vicine l'una all'altra. Importante: le temperature che si utilizzano con il forno statico non si addicono alla cottura con forno a convezione, perché troppo elevate. Non c'è una buona circolazione d'aria. Controllate le tabelle di cottura, le cause potrebbero essere:

- temperatura troppo elevata
- il Vostro prodotto non sopporta un contatto diretto con l'aria calda. (In questo caso bisogna mettere il prodotto a cuocere in un recipiente più profondo dell'altezza del prodotto.)

Riducete la temperatura del 20% e allungate il tempo di cottura di qualche minuto.

14.2 • Il Vostro prodotto è seccato e non può essere consumato?

Avete umidità sufficiente durante la cottura? Verificate se l'umidificatore funziona.

Non avete dimenticato di spalmare il Vostro prodotto con l'olio?

Diminuite il tempo di cottura.

Attenzione:

Uno dei vantaggi principali dei forni a convezione è quello di cuocere in modo **uniforme,** se ciò non avviene si tratta di un errore d'impiego.

Naturalmente tutto dipende dal prodotto e dalla ricetta.

15 • MANUTENZIONE: PULIZIA

15.1 • Prima di effettuare operazioni di pulizia, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

15.2 • Un'accurata pulizia è la premessa per ottenere cotture perfette.

La pulizia **deve essere fatta giornalmente;** questa serie di modelli consente di fare questa operazione, **in modo completo, in pochi minuti.** Un forno pulito girnalmente consente prestazioni senza inconvenienti:

- Sapori e odori dei cibi rimangono inalterati.
- Il funzionamento è più omogeneo e senza formazione di fumi.
- Il consumo di energia è più basso.
- Si evitano interventi di manutenzione costosi e difficili.

15.3 • Attenzione: prima di iniziare ad utilizzare il forno nuovo è necessario procedere ad una accurata pulizia della camera di cottura per evitare rischi di ossidazione o aggressioni chimiche causate dai residui organici.

Le superfici in acciaio inossidabile dell'apparecchio devono essere sempre tenute ben pulite.

Non si devono utilizzare acidi o sostanze corrosive, pagliette o spazzole di ferro né durante la pulizia della camera del forno, né durante la pulizia del rivestimento esterno (da effettuarsi con acqua calda addizionata di idoneo detergente).

15.4 • EVITARE QUALSIASI OPERAZIONE CHE COMPORTI IL DEPOSITO DI SALE DA CUCINA SULLE SUPERFICI IN ACCIAIO DEL FORNO; SE QUESTO DOVESSE VERIFICARSI, PULIRE SUBITO ACCURATAMENTE.

15.5 • Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione.

16 • SCHEMI DI INSTALLAZIONE

Ingresso cavo di alimentazione elettrica ……

Sfiato vapori della camera Ø ……mm

Ingresso acqua addolcita Ø ……

CONTENTS

		Page
1	• GENERAL REMINDERS	3
2	• TECHNICAL DATA	4
3	• SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE INSTALLATION SITE	5
4	• STATUTORY REQUIREMENTS, TECHNICAL REGULATIONS AND DIRECTIVES	5
5	• POSITIONING	6
6	• ELECTRICAL CONNECTIONS AND EQUIPOTENTIAL BONDING	7
7	• WATER AND DRAIN CONNECTIONS	8
8	• VENTS	8
9	• COMMISSIONING AND TESTING	9
10	• IMPORTANT INFORMATION FOR THE USER	9
11	• DESCRIPTION OF CONTROLS AND OPERATION	10
12	• WARNINGS	11
13	• INFORMATION ON GN CONTAINERS AND ON OPERATING MODES	11
14	• TROUBLE IN COOKING PHASE	12
15	• MAINTENANCE: CLEANING	12
16	• INSTALLATION DIAGRAMS	13

GASTRONORM	CONFECTIONERY
REC023M - FCG63E	REP 023 M
REC051M - FCG87E	REP 044 M
REC071M - FCG7E	REP054M - FCP87E
REC101M - FCG10E	REP 064 M
	REP074M - FCP7E
	REP 084 M
	REP104M - FCP10E

The manufacturer accepts no liability for any inaccuracies in this manual attributable to printing or copying errors. We reserve the right to modify our products as we deem fit, without impairing their basic features.

The reproduction or copying of any part of this manual by any means whatsoever is strictly forbidden unless authorized previously in writing by the manufacturer.

- ORIGINAL INSTRUCTIONS -

1 • GENERAL REMINDERS

1.1 • **The oven must be installed, commissioned and maintained only by an authorized service agent.**

1.2 • **Carefully read** the directions given in this manual; they contain important information on safety during installation, operation and maintenance.
Keep the manual in a safe place for future consultation!

1.3 • This appliance must be put **only to the use for which it is specifically** intended, i.e. cooking foods; any other type of use is improper and therefore dangerous.

1.4 • Having removed the packing, **check that the appliance is not damaged in any way.** If in doubt, proceed no further with installation of the appliance and contact the Customer Service or your dealer immediately.

1.5 • Packing materials **are potentially dangerous, and must not be left where children** can play with them.

1.6 • Packing materials **must be disposed of in conformity with local regulations**. This normally means that the different materials are sorted according to type and collected as urban refuse.

1.7 • Before positioning and connecting the appliance, check that the utilities (electrical power and water supply) **are as indicated on the data plate**.
The data plate is on the right-hand side, at the bottom.

1.8 • Example of a data plate:

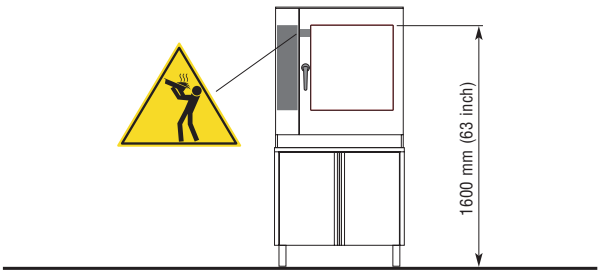
LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	**NR XXXXXXXXXX**	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 12,50 kW	**TOT 12,50 kW**	**kPa 150 - 500**
IPX 5	CE	

1.9 • The positions of the inlets are clearly labelled. For further details, see the installation diagram attached to this manual.

1.10 • In the event of breakdown or faulty operation, **switch off the oven immediately!**

1.11 • During installation and/or maintenance work it is recommended you wear gloves to protect your hands.

1.12 • Safety sticker
• Maximum height for inserting containers with liquids.
• ATTENTION to prevent burns, do not use containers filled with liquids or foods, which become fluid when cooked, at higher levels than those which can be observed



2 • TECHNICAL DATA

TABLE 1: GENERAL DATA - ELECTRIC

Model	Supply Voltage	Frequency	Total Imput	Amps	Oil-proof connecting cable
REC 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REC 051 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REC 071 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REC 101 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REP 044 M **REP 054 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REP 064 M **REP 074 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 084 M **REP 104 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2

Warning: The safety device (RCD to be fitted on the power line to the appliance) must be sized for a leakage of 1 mA x kW of power installed.

TABLE 2: GENERAL WATER DATA

Model	Water pressure	Water connection
REC 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 051 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 071 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 101 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 044 M **REP 054 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 064 M **REP 074 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 084 M **REP 104 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”

3 • SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE INSTALLATION SITE

3.1 • It is recommended to locate the appliance under an extractor hood so that cooking vapours can be removed rapidly and continuously.

3.2 • Current CEI (Italian Electrotechnical Committee) regulations require the installation of a multiple pole switch between the oven and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of least 3 mm on each pole.

3.3 • The oven requires a cold water supply that must be fitted with a softener with adequate flow rate and pressure (see the technical data and the heading on the water connection). A shutoff valve must be installed on the water supply line to the appliance.

3.4 • The electrical isolating switch and the water shutoff valve must be located near to the appliance, within easy reach for the user.

4 • STATUTORY REQUIREMENTS, TECHNICAL REGULATIONS AND DIRECTIVES

Throughout installation it is vital to observe the following requirements:

4.1 • any health and hygiene standards applicable to kitchens and eating places;

4.2 • local and/or territorial building regulations and fire prevention standards;

4.3 • current accident prevention guidelines;

4.4 • CEI requirements relating to electrical systems;

4.5 • the regulations of the electrical power supply company or agency;

4.6 • any other local regulations.

5 • POSITIONING

5.1 • To position the appliances, it is recommended to use the mount offered by the manufacturer; should you choose otherwise, it is necessary to take account of the weight of the appliance.

5.2 • Before manoeuvring the oven into the selected position, attach the water inlet hose (refer to headings describing the water and drain connections).

5.3 • The distances from other appliances or from adjacent walls that must be left to allow access for servicing operations will be found on the installation diagram for the oven to connect. In the event of the oven being installed directly against an inflammable wall, suitable heat insulation must be provided.
Current fire regulations should be meticulously observed and respected. The openings and slots in the outer casing of the oven must not be blocked, as these allow heat to escape from the compartment housing the electrical components.
Keep strictly to the installation diagrams.

5.4 • Once the appliance is installed, the electrical power cable must be protected, and never stretched or tugged.

5.5 • The appliance must be level: any difference in level or sloping of the supporting surface should be eliminated. Differences in level or sloping negatively affect oven operation.

5.6 • Remove all packing materials and peel away the protective plastic film from all external and internal surfaces of the oven.

6 • ELECTRICAL CONNECTIONS AND EQUIPOTENTIAL BONDING

6.1 • As this oven is a type X appliance (oven without power cable and plug), the cable and other hardware needed to make the connection to the electrical power supply must be provided by the installer. The cable must satisfy the requirements indicated in table 1 ***"General data"***. As already mentioned, the oven must be connected to the power supply by way of a multiple pole main isolating switch ensuring a gap between open contacts of at least 3 mm on each pole.

6.2 • To gain access to the AC mains connection terminal board, the back panel of the casing must be removed by undoing the fixing screws (all models).

6.3 • The cable must be fed in through the clamp from the back. The individual wires are then fastened to the corresponding terminals of the terminal board. The earth wire must be longer than the other wires, so that in the event of the cable being jerked or the clamp broken, the live wires will disconnect first.
Check the efficiency of the isolating switch.

6.4 • The oven must also be bonded equipotentially to other equipment in the kitchen. This connection is made by wiring a conductor of nominal cross section 10 mm^2 to the corresponding terminal at the back of the oven, which is marked with the internationally recognized symbol. All appliances in the room are bonded in this way and connected to the earth system of the building.

6.5 • The electrical safety of this appliance can be guaranteed only when it is connected correctly to an efficient earth system, in compliance with current standards.

6.6 • As all ovens of the series are fitted with an alternating fan motor (clockwise and anticlockwise rotation), there is no need for the fan to rotate in any particular direction. Simply verify, when commissioning the appliance, that the fan is balanced and rotates freely.

7 • WATER AND DRAIN CONNECTIONS

7.1 • WATER PRESSURE

The pressure of the water in the network must be between 150 and 500 kPa, as already stated under the heading ***"Technical Data"***. If the supply pressure is higher than this, a pressure reduction valve must be installed between the oven and the main.

7.2 • WATER CONNECTION TO THE VAPORIZER (5 + 5 x GN 1/1 only)

The water supplied to the vaporizer must be either cold and softened, or hot (max 50 °C), as described below. The water connection is R 3/4". The hose for connection to the water supply must be provided by the installer. A shutoff valve must be installed on the line between the oven and the supply.

7.3 • WATER SPECIFICATIONS

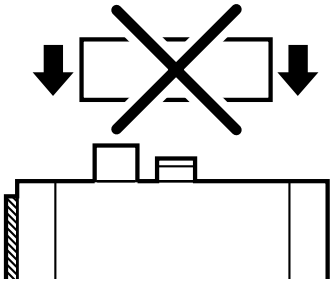
The characteristics of the water must come within the limits given below, in order to prevent both corrosion, which is extremely damaging for the appliance, due to supplying water that is too softened or too aggressive, and scaling in the oven and in the water system in the case of supplying water that is too hard.

Hardness:	**between 3° and 6° fH**
PH:	**greater then 7.5**
Chlorides	**less than 30 ppm**

These values are important in ensuring that the water used by the appliance is suitably treated!

8 • VENTS

8.1 • Under no circumstances must the vents be shut, blocked or ducted into other pipes.



9 • COMMISSIONING AND TESTING

9.1 • Check the appliance and the entire installation straight after connecting.
Check in particular:
- there are no traces of the protective film on the outside walls and the oven is empty;
- all the vents are clear;
- the connections are made as required and instructed in this handbook;
- all the safety requirements of the current standards, laws and directives are met;
- there is no leakage from the water connections;

9.2 • Carefully refit the back that was removed for the above work.

9.3 • The test report must be completed in full and submitted to the customer, who should then sign in acceptance. With effect from this moment, the appliance is covered by the manufacturer's warranty.

10 • IMPORTANT INFORMATION FOR THE USER

10.1 • With the user manual to hand, show the user the functions, safety devices, appropriate use and, above all, the time intervals for servicing the oven.

10.2 • **Ensure the user is fully aware that such repair and/or maintenance operations as may become necessary over time must be carried out only by an authorized service agent.**

10.3 • Explain clearly to the user that in the event of breakdown or faulty operation, all connected utilities (water and electricity) should be shut off immediately.

10.4 • Keep the installation manual and the wiring diagram for future reference.
Explain to the user that the user manual supplied with the oven must be kept near the oven in a place where it can be seen. It is good policy to make a note, in the user manual, of the name and contact numbers of the selected Service Agent.

10.5 • Explain to the user that certain faults in operation are often due to simple errors or oversights such as failure to switch on or connect utilities. Accordingly, kitchen staff should be trained in such a way that they can use the appliance confidently and understand how it operates.
Faults of a recurring or persistent nature must be investigated by an authorized Service Agent.

CAUTION
No cooking with alcohol added is permitted!

11 • DESCRIPTION OF CONTROLS AND OPERATION

INDICATOR LIGHT
The light indicates the operation of the thermostat control:
- if the light is on, the heating elements are in operation
- if the light is off, the heating elements are OFF

TEMPERATURE SETTING KNOB (A)
Set the cooking temperature with the knob.

INDICATOR LIGHT
When the indicator is alight, the oven is in operation.

COOKING TIME SETTING KNOB (B)
Set the cooking time with this knob, the oven will now start cooking. If a set cooking time has been selected the oven will switch itself off when the time elapses and emit a beep; this can be stopped by turning the knob onto

To set cooking with infinite time, turn the knob onto the symbol

HUMIDIFICATION KEY (C)
During cooking, this key enables you to inject moisture into the oven.

12 • WARNINGS

12.1 • Power failure
If there is a power failure during operation, the cycle in progress will stop; the oven turns back on automatically when power returns.

12.2 • Opening the door during cooking or pre-heating.
If the oven door is opened, during operation, the oven will stop; the work cycle will restart when the door is shut.

12.3 • Temporary stop in cooking
Turn the knob B onto 0 (zero).

12.4 • Permanent stop
To stop the current cycle completely and/or change the cooking mode, turn the knob **B** onto 0 (zero).

13 • INFORMATION ON GN CONTAINERS AND ON OPERATING MODES

13.1 • For optimum results, it is recommended to load each **GN 2/3 element** with at most **2.5 kg** of food; each **GN 1/1 element** with at most **4 kg** of food.

Number of GN elements and maximum recommended load:

REC 023 M 4 GN 2/3 elements, maximum recommended load: 10 kg of food

REC 051 M 5 GN 1/1 elements, maximum recommended load: 20 kg of food

REC 071 M 7 GN 1/1 elements, maximum recommended load: 28 kg of food

REC 101 M 10 GN 1/1 elements, maximum recommended load: 40 kg of food

14 • TROUBLE IN COOKING PHASE

14.1 • Isn't the oven cooking uniformly?

The foods to cook are pressed too hard together.

You always need to check there is good air circulation between foods. The racks and/or pans are placed too close together. Important: The temperatures used for the static oven are not suitable for cooking with the convection oven because they are too high. Poor air circulation. Check the cooking tables, the causes may be:

- temperature too high
- your food cannot withstand direct contact with hot air. (In this case you need to place the food to cook in a container that is deeper than the food.)

Decrease the temperature by 20% and lengthen the cooking time by a few minutes.

14.2 • Has your food dried out so it cannot be eaten?

Do you have sufficient humidity during cooking?

Check whether the humidifier works.

Have you forgotten to coat your food with oil?

Shorten the cooking time.

Warning:

One of the main advantages of convection ovens is that of cooking **uniformly,** should this not occur then there is a user error.

Of course, it all depends on the food and the recipe.

15 • MAINTENANCE: CLEANING

15.1 • Before doing any cleaning, cut the appliance off from the electricity mains.

15.2 • Thorough cleaning is a prerequisite for perfect cooking.

Cleaning **must be done every day;** this series of models permits thorough cleaning, **in just a few minutes.** An oven that is cleaned every day permits trouble-free operation:

- Taste and fragrance of foods remain unchanged.
- Operation is more homogeneous and without any fumes getting formed.
- Power consumption is lower.
- Costly and difficult maintenance work is avoided.

15.3 • Warning: Before starting to use a new oven for the first time, it is necessary to clean the cooking chamber thoroughly to avoid the risk of oxidation or chemical aggression caused by organic remains.

The stainless steel surfaces of the appliance must always be kept thoroughly clean.

You must use no acids or corrosive substances, steel wool or wire brushes neither when cleaning the oven chamber nor when cleaning the outside of the oven (to be done with hot water and a suitable detergent).

15.4 • AVOID ANY OPERATION THAT MIGHT CAUSE COOKING SALT TO BE DEPOSITED ON THE STEEL SURFACES OF THE OVEN; IF SALT IS ACCIDENTALLY SPILLED, RINSE OFF IMMEDIATELY AND THOROUGHLY.

15.5 • Never wash the oven with high-pressure jets of water.

16 • INSTALLATION DIAGRAMS

Electricity supply cable input .....

Oven steam vent Ø .....mm

Softened water inlet Ø .....

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite
1	• ALLGEMEINE HINWEISE	3
2	• TECHNISCHE DATEN	4
3	• BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM	5
4	• GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE ANWEISUNGEN UND RICHTLINIEN	5
5	• AUFSTELLUNG	6
6	• ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH	7
7	• WASSERANSCHLUSS UND -AUSLASS	8
8	• AUSLASSÖFFNUNGEN	8
9	• INBETRIEBNAHME UND ABNAHME	9
10	• WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN BENUTZER DES GERÄTES	9
11	• BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	10
12	• BESONDERE HINWEISE	11
13	• ANGABEN ZU DEN BEHÄLTERN UND DEN BETRIEBSARTEN	11
14	• STÖRUNGEN WÄHREND DES GARVORGANGS	12
15	• WARTUNG: REINIGUNG	12
16	• INSTALLATIONSPLÄNE	13

GASTRONORM	KONDITOREI
REC 023 M - FCG63E	REP 023 M
REC 051 M - FCG87E	REP 044 M
REC 071 M - FCG7E	REP 054 M - FCP87E
REC 101 M - FCG10E	REP 064 M
	REP 074 M - FCP7E
	REP 084 M
	REP 104 M - FCP10E

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt.

- ORIGINALVERSION DER ANLEITUNG -

1 • ALLGEMEINE HINWEISE

1.1 • **Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Geräts dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal durchgeführt werden.**

1.2 • **Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch** , da sie wichtige Informationen zur Arbeitssicherheit während Installation, Betrieb und Wartung enthält.
Heben Sie diese Installationsanleitung sorgfältig auf!

1.3 • Dieses Gerät darf **nur für den vorbestimmten Zweck** eingesetzt werden, d.h. für das Garen von Speisen; Jeder andere Gebrauch wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.

1.4 • Nach dem Auspacken **den ordnungsgemäßen Zustand des Geräts überprüfen.**
Bestehen Zweifel hinsichtlich des ordnungsgemäßen Zustandes, das Gerät nicht anschließen und sofort den technischen Kundendienst oder die Verkaufsstelle beauftragen.

1.5 • Die Verpackungsteile **vor Kindern geschützt aufbewahren**, da sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.

1.6 • Die Verpackungsteile **gemäß den geltenden Vorschriften entsorgen**. Im Normalfall wird das Verpackungsmaterial nach Materialsorte getrennt an den entsprechenden Sammelstellen abgegeben.

1.7 • Vor Aufstellung und Anschluss des Gerätes überprüfen, ob die vorhandenen Versorgungswerte (Strom und Wasser) **mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen**.
Das Typenschild befindet sich auf der rechten Geräteseite im unteren Teil.

1.8 • Beispiel Typenschild:

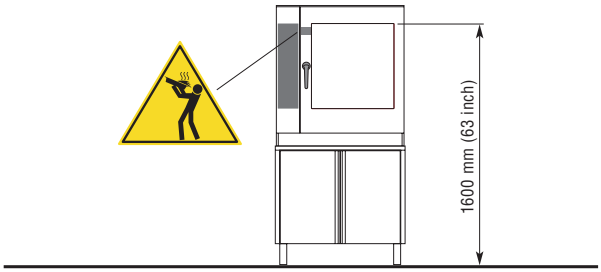
LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	**NR XXXXXXXXXX**	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 12,50 kW	**TOT 12,50 kW**	**kPa 150 - 500**
IPX 5	CE	

1.9 • Die Position der Eingänge wird durch besondere Markierungen angezeigt, für nähere Informationen wird auf den Installationsplan verwiesen, der dieser Anleitung beigelegt ist.

1.10 •
Bei Defekten oder Betriebsstörungen **den Backofen unverzüglich ausschalten!**

1.11 • Während der Installations- und/oder Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe tragen.

1.12 • Sicherheitsaufkleber
• Maximale Einschubhöhe für Behälter mit Flüssigkeiten
• **ACHTUNG:** Um Verbrennungen zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die mit Flüssigkeiten oder Speisen gefüllt sind, die beim Erhitzen flüssig werden und einen Stand erreichen, der nicht beobachtet werden kann.



2 • TECHNISCHE DATEN

TABELLE 1: ALLGEMEINE DATEN - STROMVERSORGUNG

Modell	Speisespannung	Frequenz	Gesamt-aufnahme	Ampere	Ölbeständiges Anschlusskabel
REC 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REC 051 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REC 071 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REC 101 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12.5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REP 044 M **REP 054 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REP 064 M **REP 074 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 084 M **REP 104 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12.5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2

Achtung: die Schutzvorrichtung (vor dem Gerät zu installierender Fehlerstromschalter) muss für einen Fehlerstrom von 1 mA x kW installierter Leistung bemessen sein.

TABELLE 2: ALLGEMEINE DATEN - WASSERVERSORGUNG

Modell	Wasserdruck	Wasser-anschluss
REC 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 051 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 071 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 101 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 044 M **REP 054 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 064 M **REP 074 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 084 M **REP 104 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”

3 • BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM

3.1 • Das Gerät sollte unter einer Abzugshaube installiert werden, damit ein rascher und kontinuierlicher Dunstabzug gewährleistet wird.

3.2 • In Übereinstimmung mit dem Italienischen Elektrotechnischen Ausschuss (CEI) muss zwischen Backofen und elektrischer Stromversorgung ein Allpolschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.

3.3 • Der Backofen benötigt eine Kaltwasserversorgung, es muss ein Enthärter vorgesehen und für ausreichende Leistung und Druck gesorgt werden (vgl. technische Daten und Kapitel zum Wasseranschluss).

Für die Wasserzulaufleitung muss dem Gerät vorgeschaltet ein Absperrhahn installiert werden.

3.4 • Der Allpolschalter und der Wasserabsperrhahn müssen in der Nähe des Gerätes angebracht und für den Benutzer des Gerätes leicht zugänglich sein.

4 • GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE ANWEISUNGEN UND RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachtet werden:

4.1 • eventuelle Gesundheits-/Hygiene-vorschriften für Küchen-/Gastronomie-betriebe;

4.2 • Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs-vorschriften;

4.3 • die geltenden Unfallverhütungsvorschriften;

4.4 • CEI-Verfügungen zu elektrischen Anlagen;

4.5 • Verfügungen des Stromversorgungs-unternehmens;

4.6 • sonstige örtliche Bestimmungen.

5 • AUFSTELLUNG

5.1 • Für die Aufstellung der Geräte wird zur Verwendung des vom Hersteller empfohlenen Unterbaus geraten; zieht man eine andere Lösung vor, muss das Gewicht des Gerätes berücksichtigt werden.

5.2 • Vor der Aufstellung des Backofens muss der Wasserzulaufschlauch in den vorgesehenen Anschluss eingesetzt werden (vgl. die entsprechenden Abschnitte zum Wasseranschluss und -auslass).

5.3 • Der Abstand zu anderen Geräten oder zu Wänden, der für den Zugang durch den technischen Kundendienst einzuhalten ist, kann dem Installationsplan des anzuschließenden Backofens entnommen werden. Falls der Backofen direkt an eine entzündliche Wand gestellt wird, muss eine geeignete Wärmeisolierung vorgesehen werden.
Die geltenden Brandverhütungsvorschriften müssen gewissenhaft befolgt werden. Die Öffnungen und Schlitze der Außenverkleidung des Backofens dürfen nicht verdeckt werden, da sie zur Wärmeabfuhr des Fachs der elektrischen Komponenten dienen.
Die Installationspläne sind genauestens zu befolgen.

5.4 • Nach der Installation des Gerätes muss das Stromkabel geschützt und darf keinesfalls einer Zugbeanspruchung ausgesetzt werden.

5.5 • Das Gerät muss nivelliert sein: Höhenunterschiede und Neigungen der Auflagefläche müssen beseitigt werden. Höhenunterschiede oder Neigungen wirken sich negativ auf den Backofenbetrieb aus.

5.6 • Verpackungsrückstände und die Schutzfolie müssen von allen Außenflächen des Gerätes restlos beseitigt werden.

6 • ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

6.1 • Da dieser Backofen ein Gerät des Typs X ist (Lieferung ohne Kabel und Stecker), müssen das Anschlusskabel und alle sonstigen für den elektrischen Anschluss des Gerätes notwendigen Teile vom Installateur geliefert werden. Das Kabel muss den Anforderungen lt. Tabelle 1 ***"Allgemeine Daten"*** genügen. Wie bereits zuvor erwähnt muss die Speiseleitung des Backofens über einen allpoligen Hauptschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm pro Pol verfügen.

6.2 • Um Zugriff auf die Klemmenleiste für den Netzanschluss zu erhalten, die Geräterückwand durch Abschrauben der Befestigungsschrauben abnehmen (unabhängig vom Modell).

6.3 • Das Kabel muss von hinten in die Kabelklemme eingeführt werden. Die einzelnen Leiter müssen an die entsprechende Klemme der Klemmenleiste angeschlossen werden. Der Erdleiter muss länger als die anderen Leiter sein, damit er bei starkem Zug oder Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungsleitern abgetrennt wird.
Die Funktionstüchtigkeit des vorgeschalteten Allpolschalters überprüfen.

6.4 • Der Backofen muss außerdem in einem Potentialausgleichsystem eingeschlossen sein. Dieser Anschluss wird ausgeführt, indem man an die vorgesehene, durch das internationale Symbol gekennzeichnete Klemme an der Rückseite des Backofens einen Leiter mit Nennquerschnitt bis 10 mm^2 anschließt. Der Anschluss erfolgt zwischen sämtlichen im Raum befindlichen nebeneinanderstehenden Geräten und dem Fundamenterder des Gebäudes.

6.5 • Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es korrekt an eine wirkungsvolle Erdungsanlage angeschlossen wird, wie es von den geltenden Vorschriften vorgesehen ist.

6.6 • Die gesamte Backofenserie verfügt über einen Motor für die wechselseitige Lüftung (im und gegen den Uhrzeigersinn), daher bestehen keinerlei Vorschriften bezüglich der Drehrichtung des Lüfterrads. Beim Einschalten des Geräts daher nur überprüfen, ob das Lüfterrad des Motors frei und mittig dreht.

7 • WASSERANSCHLUSS UND -AUSLASS

7.1 • WASSERDRUCK

Der Netzwasserdruck muss zwischen 150 und 500 kPa betragen, wie bereits im Kapitel ***"Technische Daten"*** angegeben wurde. Bei höherem Druck vor dem Gerät einen Druckreduzierer einbauen.

7.2 • WASSERANSCHLUSS FÜR VERDAMPFER

Für die Speisung des Verdampfers muss enthärtetes, kaltes oder warmes Wasser (max. 50 °C) mit den unten aufgeführten Eigenschaften angeschlossen werden. Der Wasseranschluss muss die Größe R 3/4" haben. Der Wassereinlaufschlauch muss vom Installateur bereitgestellt werden. Dem Gerät muss ein Wasserabsperrhahn vorgeschaltet werden.

7.3 • EIGENSCHAFTEN DES WASSERS

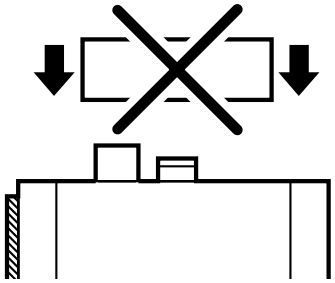
Die Eigenschaften des Wassers müssen unbedingt innerhalb der im folgenden aufgezeigten Grenzwerte liegen, um sowohl die für das Gerät äußerst schädliche Korrosion infolge einer Versorgung mit zu stark enthärtetem oder zu aggressivem Wasser, als auch mögliche Kalkablagerungen im Garraum und in der Wasseranlage bei Versorgung mit zu hartem Wasser zu vermeiden.

Härte:	**zwischen 3° und 6° fH**
PH:	**über 7,5**
Chloride:	**unter 30 ppm**

Diese Werte sind für die Ausführung eines angemessenen Wasserbehandlungssystems entscheidend!

8 • AUSLASSÖFFNUNGEN

8.1 • Die Auslassöffnungen dürfen auf keinen Fall geschlossen, verstopft oder in andere Rohre geleitet werden.



9 • INBETRIEBNAHME UND ABNAHME

9.1 • Unmittelbar nach Beendung der Anschlussarbeiten müssen das Gerät und die gesamte Installation überprüft werden.
Im besonderen ist folgendes zu überprüfen:
- an den Außenwänden des Gerätes dürfen sich keine Schutzfolienreste befinden und der Garraum muss leer sein;
- alle Auslassöffnungen müssen frei liegen;
- die Anschlüsse müssen gemäß den Vorschriften und Anweisungen dieser Anleitung ausgeführt worden sein;
- alle Sicherheitsvorschriften der geltenden Bestimmungen, Gesetze und Richtlinien müssen erfüllt sein;
- Dichtheit der ausgeführten Wasseranschlüsse;

9.2 • Die für die Ausführung der oben beschriebenen Arbeiten abgenommene Rückwand wieder sorgfältig anbringen.

9.3 • Die Abnahmeurkunde muss in allen Teilen ausgefüllt und vom Kunden zur Annahme unterschrieben werden. Die Garantiezeit des Gerätes beginnt automatisch mit der Unterzeichnung dieser Urkunde.

10 • WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN BENUTZER DES GERÄTES

10.1 • Anhand der Bedienungsanleitung dem Benutzer die Funktionen, Sicherheiten, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und insbesondere die Wartungsabstände des Backofens darlegen.

10.2 • **Den Benutzer darauf aufmerksam machen, dass alle im Laufe der Zeit anfallenden Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten nur von einem autorisierten technischen Kundendienst ausgeführt werden dürfen.**

10.3 • Der Benutzer muss angewiesen werden, bei einem Defekt oder einer Betriebsstörung unmittelbar sämtliche Zuleitungen (Strom und Wasser) zu schließen.

10.4 • Die Installationsanleitung und den elektrischen Schaltplan für eventuelle Wartungseingriffe gut aufbewahren.
Den Benutzer darauf aufmerksam machen, dass die mit dem Gerät gelieferte Bedienungsanleitung gut sichtbar in der Nähe des Backofens aufzubewahren ist. Die Bedienungsanleitung sollte die Anschrift des technischen Kundendienstes tragen.

10.5 • Den Benutzer darauf aufmerksam machen, dass gewisse Betriebsstörungen oft durch Bedienungsfehler verursacht werden, wie z. B. geschlossene Zuleitungen; das Bedienpersonal sollte daher korrekt in den Gebrauch und Betrieb des Gerätes eingewiesen werden.
Bei wiederholten Betriebsstörungen muss der technische Kundendienst angefordert werden.

ACHTUNG
Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

11 • BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

KONTROLLAMPE

An der Kontrollampe kann man die Temperaturregelung ablesen:

- Leuchtet die Kontrollampe, sind die Heizelemente in Betrieb
- Leuchtet die Kontrollampe nicht, so sind die Heizelemente ausgeschaltet

TEMPERATUREINSTELLKNOPF (A)

Die gewünschte Gartemperatur über diesen Bedienknopf einstellen.

KONTROLLAMPE

Das Leuchten der Kontrollampe zeigt den Backofenbetrieb an.

BEDIENKNOPFFÜRDIEEINSTELLUNG DER GARZEIT (B)

Die gewünschte Garzeit über diesen Bedienknopf einstellen, an dieser Stelle beginnt der Garvorgang. Wird der Backofen durch die Einstellung der Garzeit in Betrieb gesetzt, so ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signalton und der Backofen schaltet sich aus; der Signalton wird durch Drehen des Bedienknopfs auf Position abgestellt

Soll keine Garzeit eingestellt werden (Zeiteinstellung Unendlich), den Bedienknopf auf das Symbol stellen

TASTE FEUCHTIGKEITSZUFUHR (C)

Taste für Feuchtigkeitszufuhr in den Garraum während des Garvorgangs.

12 • BESONDERE HINWEISE

12.1 • Stromausfall
Tritt während des Betriebs ein Stromausfall ein, so hält der laufende Zyklus an; bei Rückkehr der Stromversorgung schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein.

12.2 • Öffnen der Tür während des Garvorgangs oder des Vorheizens.
Wird während des Betriebs die Backofentür geöffnet, hält der Backofenbetrieb an; Der Arbeitszyklus wird wieder aufgenommen, sobald die Tür geschlossen wird.

12.3 • Unterbrechung des Garvorgangs
Den Bedienknopf B auf die Position 0 (Null) drehen.

12.4 • Ausschalten
Zur Beendung des laufenden Garvorgangs und/oder Änderung der Betriebsart den Bedienknopf **B** auf die Position 0 (Null) drehen.

13 • ANGABEN ZU DEN BEHÄLTERN UND DEN BETRIEBSARTEN

13.1 • Zur Erzielung einwandfreier Garergebnisse wird empfohlen, jedes **GN 2/3-Element** mit maximal **2,5 kg** Speise zu füllen; jedes **GN 1/1-Element** mit maximal **4 kg** Speise.

Anzahl der GN-Elemente und empfohlene maximale Füllung:

REC 023 M 4 GN 2/3-Elemente, max. empfohlene Füllung: 10 kg Speise

REC 051 M 5 GN 1/1-Elemente, max. empfohlene Füllung: 20 kg Speise

REC 071 M 7 GN 1/1-Elemente, max. empfohlene Füllung: 28 kg Speise

REC 101 M 10 GN 1/1-Elemente, max. empfohlene Füllung: 40 kg Speise

14 • STÖRUNGEN WÄHREND DES GARVORGANGS

14.1 • Der Backofen gart nicht gleichmäßig?
Ungenügender Abstand zwischen den zu garenden Speisen.
Es ist stets zu prüfen, ob die Luft frei zwischen den Speisen zirkulieren kann. Die Auflageschienen und/oder Behälter müssen mit ausreichendem Abstand voneinander eingeschoben werden. Wichtig: die für den Betrieb eines Statik-Backofens verwendeten Temperaturen eignen sich nicht für den Heißumluftbackofen, da sie zu hoch sind. Ungenügende Luftzirkulation.
Die Gartabellen überprüfen, mögliche Ursachen sind:
- zu hohe Temperatur
- Die Speise verträgt den direkten Kontakt mit der Warmluft nicht (das zu garende Produkt in einen ausreichend tiefen Behälter legen, aus dem es nicht herausragt.)
Die Temperatur um 20% verringern und die Garzeit um einige Minuten verlängern.

14.2 • Das Gericht ist ausgetrocknet und kann nicht serviert werden?
War der Feuchtigkeitsgehalt während des Garvorgangs ausreichend?
Den Betrieb des Befeuchters überprüfen.
Wurde vergessen, das Gericht mit Öl einzupinseln?
Die Garzeit verringern.

Achtung:
Einer der Hauptvorteile des Heißumluftbackofens ist das **gleichmäßige** Garen; wird dieses Ergebnis verfehlt, handelt es sich um einen Bedienungsfehler. Selbstverständlich hängt alles vom Produkt und vom Rezept ab.

15 • WARTUNG: REINIGUNG

15.1 • Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung abschalten.

15.2 • Eine gründliche Reinigung ist die Voraussetzung für perfekte Garergebnisse.
Die Reinigung **muss täglich erfolgen;** diese Geräteserie erlaubt **die vollständige Abwicklung dieser Arbeiten innerhalb weniger Minuten.** Ein täglich gereinigter Backofen gewährleistet einen ordnungsgemäßen Betrieb:
- Geschmack und Aroma der Speisen werden unverändert beibehalten.
- Gleichmäßiger Betrieb ohne Rauchentwicklung.
- Geringerer Energieverbrauch.
- kostspielige und schwierige Wartungseingriffe werden vermieden.

15.3 • Achtung: vor dem Gebrauch des neuen Backofens muss der Garraum gründlich gereinigt werden, um Oxidationsgefahr oder durch organische Rückstände verursachte chemische Reaktionen zu vermeiden.
Die Oberflächen aus rostfreiem Stahl müssen stets sauber gehalten werden.
Für die Reinigung des Garraums dürfen keine Säuren oder korrosiven Produkte, Eisenschwämmchen oder -bürsten verwendet werden, das gleiche gilt für die Reinigung der Außenverkleidung (Warmwasser mit Zusatz eines geeigneten Reinigers verwenden).

15.4 • ABLAGERUNGEN VON KÜCHENSALZ AUF DEN STAHLOBERFLÄCHEN DES BACKOFENS MÜSSEN UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN; EVENTUELLE ABLAGERUNGEN MÜSSEN SOFORT GRÜNDLICH GESPÜLT WERDEN.

15.5 • Für die Reinigung des Gerätes keinen Druckwasserstrahl verwenden.

16 • INSTALLATIONSPLÄNE

Stromkabeleingang .....

Dampfauslass Garraum Ø .....mm

Eingang enthärtetes Wasser Ø .....

SOMMAIRE

		Page
1	• PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	3
2	• CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
3	• PRÉDISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION	5
4	• NORMES, LOIS, RÈGLES DE L'ART ET DIRECTIVES	5
5	• MISE EN PLACE	6
6	• BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL	7
7	• RACCORDEMENT HYDRIQUE ET ÉVACUATION	8
8	• ÉVENTS	8
9	• MISE EN SERVICE ET ESSAI	9
10	• INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR	9
11	• DESCRIPTION COMMANDES ET FONCTIONNEMENT	10
12	• RECOMMANDATIONS	11
13	• INDICATIONS RELATIVES AUX RÉCIPIENTS GN ET AUX MODES DE FONCTIONNEMENT	11
14	• ANOMALIES PENDANT LA PHASE DE CUISSON	12
15	• ENTRETIEN : NETTOYAGE	12
16	• SCHÉMAS D'INSTALLATION	13

GASTRONORM	PÂTISSERIE
REC023M - FCG63E	REP 023 M
REC051M - FCG87E	REP 044 M
REC071M - FCG7E	REP054M - FCP87E
REC101M - FCG10E	REP 064 M
	REP074M - FCP7E
	REP 084 M
	REP104M - FCP10E

Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans les pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Le constructeur se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristiques essentielles.

La reproduction, même partielle, par tout moyen, y compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite du Constructeur.

- INSTRUCTIONS ORIGINALES -

1 • PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

1.1 • **L'installation, la mise en service et l'entretien du four doivent être effectués uniquement par un personnel autorisé par le constructeur.**

1.2 • **Lisez attentivement** les recommandations contenues dans le présent manuel, car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conservez avec soin ce manuel d'installation!

1.3 • Cet appareil devra être destiné **exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu :** la cuisson d'aliments ; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.

1.4 • Après avoir retiré l'emballage**, assurez-vous de l'intégrité de l'appareil.**
En cas de doute, ne le branchez pas et contactez immédiatement le service d'assistance technique ou votre revendeur.

1.5 • Les éléments de l'emballage **ne doivent pas être laissés à portée des enfants**, car ils peuvent être source de danger.

1.6 • Les éléments de l'emballage **doivent être éliminés conformément aux prescriptions**. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.

1.7 • Avant d'installer et de brancher l'appareil, vérifier que les alimentations présentes (électricité et eau) correspondent aux indications de la plaque.
La plaque signalétique se trouve sur le flanc droit de l'appareil, en bas.

1.8 • Exemple de plaque :

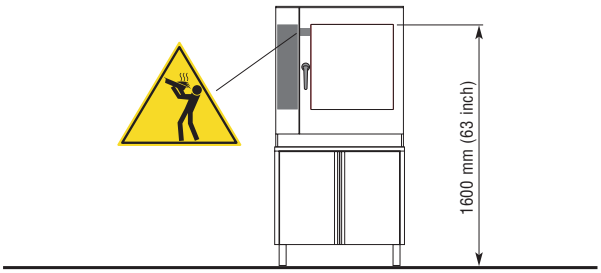
LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	**NR XXXXXXXXXX**	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 12,50 kW	**TOT 12,50 kW**	**kPa 150 - 500**
IPX 5	CE	

1.9 • L'emplacement des entrées est signalé par des talons prévus à cet effet. Pour plus d'informations, consultez le schéma d'installation en annexe du présent manuel.

1.10 • En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, **éteignez immédiatement le four!**

1.11 • Pendant les opérations d'installation et/ou d'entretien, il est conseillé de porter des gants de protection.

1.12 • Autocollant de sécurité
• Hauteur maximum d'installation pour récipients avec liquides.
• ATTENTION afin d'éviter de se brûler il ne faut pas utiliser de récipients remplis de liquide ou d'aliments, qui à travers la cuisson deviennent fluides, à des niveaux plus élevés de ceux qui peuvent être observés.



2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TABLEAU 1 : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - ÉLECTRIQUES

Modèle	Tension d'alimentation	Fréquence	Absorption totale	Ampères	Câble de branchement résistant à l'huile
REC 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REC 051 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REC 071 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REC 101 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REP 044 M **REP 054 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REP 064 M **REP 074 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 084 M **REP 104 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2

Attention : le dispositif de protection (différentiel à installer en amont de l'appareil), doit être dimensionné pour une dispersion de 1 mA x kW de puissance installée.

TABLEAU 2 : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES EAU

Modèle	Pression eau	Raccordement eau
REC 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REC 051 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REC 071 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REC 101 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REP 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4"
REP 044 M **REP 054 M**	150 - 500 kPa	R 3/4"
REP 064 M **REP 074 M**	150 - 500 kPa	R 3/4"
REP 084 M **REP 104 M**	150 - 500 kPa	R 3/4"

3 • PRÉDISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION

3.1 • Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante permettant d'assurer une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.

3.2 • Conformément aux prescriptions du CEI (comité électrotechnique italien) en vigueur, un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle doit être installé entre four et réseau de distribution de l'énergie électrique.

3.3 • Le four doit disposer d'une alimentation en eau nécessairement froide qui doit être munie d'un adoucisseur ayant un débit et une pression suffisants (voir les caractéristiques techniques et le chapitre relatif au raccordement hydrique). Pour la ligne d'alimentation, il est nécessaire de prédisposer un robinet d'arrêt en amont de l'appareil.

3.4 • L'interrupteur omnipolaire et le robinet d'arrêt de l'eau doivent se trouver dans le voisinage de l'appareil et être en position facile d'accès pour l'utilisateur.

4 • NORMES, LOIS, RÈGLES DE L'ART ET DIRECTIVES

Pendant l'installation, il est important de respecter les prescriptions suivantes :

4.1 • normes hygiéniques et sanitaires éventuelles dans les locaux de cuisine/ gastronomie ;

4.2 • ordonnances communales et/ou territoriales pour les constructions et prescriptions anti-incendie ;

4.3 • prescriptions en vigueur en matière de prévention des accidents ;

4.4 • dispositions CEI concernant les installations électriques ;

4.5 • dispositions de l'organisme de fourniture de l'énergie électrique ;

4.6 • autres prescriptions locales éventuelles.

5 • MISE EN PLACE

5.1 • Pour la mise en place des appareils, il est conseillé d'utiliser le support proposé par le Constructeur ; dans le cas contraire, il est nécessaire de prendre en considération le poids de l'appareil.

5.2 • Avant d'installer le four dans son emplacement définitif, mettre en place le raccord en caoutchouc qui sera utilisé pour l'introduction de l'eau (voir les paragraphes relatifs au raccordement hydrique et à l'évacuation).

5.3 • Les distances entre l'appareil et les autres appareils ou les murs du local, nécessaires afin de garantir la possibilité d'accès à l'assistance technique, sont fournies par le schéma d'installation correspondant au four à installer. En cas d'installation directement contre un mur inflammable, assurer une isolation thermique adéquate.
Il est indispensable de respecter scrupuleusement les prescriptions en vigueur en matière de protection anti-incendie. Ne pas boucher les ouvertures ou les fenêtres d'aération pratiquées sur le four car elles servent à disperser la chaleur du compartiment électrique.
Respecter scrupuleusement les schémas d'installation.

5.4 • Le câble électrique, une fois l'appareil installé, doit être protégé et ne doit en aucun cas subir de traction.

5.5 • L'appareil doit être d'aplomb : éliminer les différences de niveau et les inclinaisons du plan d'appui. Les différences de niveau et les inclinaisons ont une influence négative sur le fonctionnement du four.

5.6 • Enlever complètement les restes de l'emballage et la pellicule de protection de toutes les surfaces extérieures du four.

6 • BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL

6.1 • Ce four étant un appareil du type X (livré sans câble et sans fiche), le câble de branchement et les autres accessoires de raccordement du four au réseau électrique doivent être fournis par l'installateur. Le câble doit répondre aux exigences indiquées au tableau 1 ***"Caractéristiques générales"***. Comme nous l'avons dit, la ligne d'alimentation du four doit être équipée d'un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimale d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle.

6.2 • Pour accéder au bornier de branchement au réseau, démonter l'arrière du four en dévissant les vis de fixation (quel que soit le modèle).

6.3 • Le câble doit être introduit par l'arrière dans le serre-fil. Les conducteurs seront fixés sur leur borne sur le bornier. Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de façon qu'en cas de forte traction ou de rupture du serre-fil, il ne se débranche qu'après les autres conducteurs.
Contrôler l'efficacité de l'interrupteur omnipolaire en amont.

6.4 • Le four doit faire partie d'un système équipotentiel. Ce branchement s'effectue en raccordant à la borne prévue à cet effet, située dans la partie arrière du four et identifiée par son symbole international, un conducteur ayant une section nominale pouvant aller jusqu'à 10 mm^2. Ce raccordement relie toutes les installations du local et le dispositif de dispersion de l'établissement.

6.5 • La sécurité de l'installation n'est garantie que lorsque celle-ci est reliée à un dispositif de mise à la terre efficace comme prévu par les normes en vigueur.

6.6 • Toute la série de fours est équipée d'un moteur de ventilation alternée (sens des aiguilles d'une montre et sens contraire). Il n'existe donc pas d'indication particulière concernant le sens de rotation du ventilateur. A la mise en marche, il suffira de s'assurer que le ventilateur du moteur tourne librement et dans l'axe.

7 • RACCORDEMENT HYDRIQUE ET ÉVACUATION

7.1 • PRESSION DE L'EAU

La pression de l'eau du réseau doit être comprise entre 150 et 500 kPa, comme indiqué au chapitre ***"Caractéristiques techniques"***. Si la pression est supérieure, installer en amont un réducteur de pression.

7.2 • RACCORDEMENT HYDRIQUE POUR VAPORISATEUR

Pour l'alimentation du vaporisateur, il est nécessaire d'utiliser de l'eau adoucie froide ou chaude (max. 50°C), ayant les caractéristiques indiquées ci-dessous. Le raccordement de l'eau est R 3/4". Le flexible d'adduction de l'eau doit être fourni par l'installateur. Un robinet d'arrêt de l'eau doit être installé en amont du four.

7.3 • CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

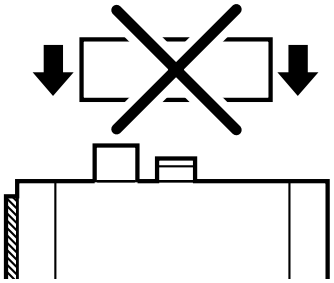
Les caractéristiques de l'eau doivent absolument être comprises dans les valeurs limite indiquées ci-dessous afin de prévenir les phénomènes de corrosion, extrêmement nuisibles pour l'appareil, dus à une alimentation en eau trop adoucie ou trop agressive, ainsi que d'éventuelles incrustations de calcaire dans l'enceinte de cuisson et dans le circuit hydrique en cas d'utilisation d'une eau trop dure.

Dureté : **comprise entre 3° et 6° fH**
PH : **supérieur à 7,5**
Chlorures : **inférieurs à 30 ppm**

Ces valeurs sont importantes pour la réalisation d'un système approprié de traitement de l'eau!

8 • ÉVENTS

8.1 • Sous aucun prétexte les évents A et B ne doivent être fermés, obstrués ou canalisés vers d'autres conduites.



9 • MISE EN SERVICE ET ESSAI

9.1 • Dès que les travaux de raccordement sont terminés, vérifier l'appareil et toute l'installation.
S'assurer en particulier :
- qu'il n'y a pas de restes de pellicule de protection sur les parois extérieures et que l'enceinte de cuisson est vide ;
- que tous les évents sont libres ;
- que les raccordements ont été réalisés conformément aux prescriptions et aux indications fournies dans le présent manuel ;
- que toutes les prescriptions de sécurité des normes, lois et directives en vigueur ont été respectées ;
- que les raccordements eau effectués sont étanches ;

9.2 • Remonter soigneusement l'arrière du four qui avait été enlevé pour effectuer les travaux décrits ci-dessus.

9.3 • Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au Client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie du four.

10 • INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR

10.1 • Le manuel d'utilisation en main, illustrer à l'utilisateur les fonctions, les sécurités, l'utilisation appropriée et surtout les intervalles à respecter pour l'entretien du four.

10.2 • **Sensibiliser l'utilisateur au fait que toutes les interventions de réparation et/ou d'entretien doivent être faites exclusivement par le service d'assistance technique autorisé.**

10.3 • Informer l'utilisateur qu'en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement, toutes les alimentations doivent être immédiatement coupées (eau et électricité).

10.4 • Conserver le manuel d'installation et le schéma électrique pour toutes interventions éventuelles.
Sensibiliser l'utilisateur au fait que le manuel d'utilisation fourni avec le four doit être conservé dans un endroit visible, à proximité du four. Inscrire sur le manuel les coordonnées du service d'assistance technique.

10.5 • Sensibiliser l'utilisateur au fait que dans la plupart des cas les dysfonctionnements dérivent d'une erreur d'utilisation, par exemple alimentations fermées. Il est donc fondamental d'informer correctement le personnel préposé à l'utilisation du four sur son fonctionnement correct.
En cas d'anomalie répétée contacter le service d'assistance technique.

ATTENTION
La cuisson avec adjonction d'alcool est interdite !

11 • DESCRIPTION COMMANDES ET FONCTIONNEMENT

VOYANT

Le voyant permet de suivre la thermostatisation :

- si le voyant est allumé, les résistances sont en service
- si le voyant est éteint, les résistances sont éteintes

MANETTE PROGRAMMATION TEMPÉRATURE (A)

Programmez la température de cuisson en agissant sur la manette.

VOYANT

Le voyant allumé indique que le four est en service.

MANETTE PROGRAMMATION TEMPS DE CUISSON (B)

Programmez le temps de cuisson en agissant sur la manette ; le four commence alors la cuisson. Si le fonctionnement a eu la durée programmée, lorsque le temps prévu s'achève, le four s'éteint et émet un signal acoustique ; il est possible d'arrêter le signal en mettant la manette en position

Pour suivre des cuissons à temps infini, mettre la manette sur le symbole

TOUCHE HUMIDIFICATION (C)

Touche permettant, pendant la cuisson, l'injection d'humidité dans l'enceinte de cuisson.

12 • RECOMMANDATIONS

12.1 • Coupure de tension
En cas de coupure de la tension d'alimentation pendant le fonctionnement, le cycle en cours s'arrête ; lorsque le courant revient, l'appareil se remet en marche automatiquement.

12.2 • Ouverture de la porte pendant la cuisson ou le préchauffage.
En cas d'ouverture de la porte pendant le fonctionnement, le four s'arrête ; le cycle de travail reprend dès que la porte est refermée.

12.3 • Arrêt temporaire de la cuisson
Tourner la manette B jusqu'à la position 0 (zéro).

12.4 • Arrêt définitif
Pour arrêter définitivement le cycle en cours et/ou changer de mode de cuisson, tourner la manette **B** sur la position 0 (zéro).

13 • INDICATIONS RELATIVES AUX RÉCIPIENTS GN ET AUX MODES DE FONCTIONNEMENT

13.1 • Afin d'obtenir des résultats optimaux, il est conseillé d'introduire dans chaque **élément GN 2/3 2,5 kg** d'aliments au maximum ; dans chaque **élément GN 1/1 4 kg** d'aliments au maximum.

Nombre d'éléments GN et charge maximale conseillée :

REC 023 M 4 éléments GN 2/3,
charge maximale conseillée : 10 kg d'aliments
REC 051 M 5 éléments GN 1/1,
charge maximale conseillée : 20 kg d'aliments

REC 071 M 7 éléments GN 1/1,
charge maximale conseillée : 28 kg d'aliments

REC 101 M 10 éléments GN 1/1,
charge maximale conseillée : 40 kg d'aliments

14 • ANOMALIES PENDANT LA PHASE DE CUISSON

14.1 • Le four n'assure pas une cuisson uniforme?

Les produits à cuire sont trop serrés les uns contre les autres.

Il est nécessaire de toujours s'assurer qu'il y a une bonne circulation d'air entre les produits. Les grilles et/ou les plats sont trop rapprochés. Important : les températures utilisées avec le four statique ne sont pas adaptées à la cuisson au four en mode air pulsé, car elles sont trop élevées. La circulation d'air n'est pas bonne.

Contrôler les tableaux de cuisson, les causes pourraient être :

- température trop élevée
- le produit ne supporte pas un contact direct avec l'air chaud. (Dans ce cas, utiliser pour la cuisson un récipient plus profond que la hauteur du produit.)

Baisser la température de 20% et prolonger le temps de cuisson de quelques minutes.

14.2 • Le produit a séché et ne peut pas être consommé?

L'humidité est-elle suffisante pendant la cuisson?

Vérifier si l'humidificateur marche.

N'avez-vous pas oublié de badigeonner d'huile le produit?

Baisser le temps de cuisson.

Attention :

L'un des principaux avantages des fours à air pulsé est d'assurer une cuisson **uniforme ;** une cuisson non uniforme indique qu'il y a une erreur d'utilisation.

Naturellement, tout dépend du produit et de la recette.

15 • ENTRETIEN : NETTOYAGE

15.1 • Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

15.2 • Un entretien soigné est la condition indispensable afin d'obtenir des cuissons parfaites.

Le nettoyage **doit être réalisé quotidiennement ;** cette série de modèles permet d'effectuer cette opération **de façon complète, en quelques minutes.**

Un four nettoyé quotidiennement permet d'assurer un travail sans inconvénients :

- Les aliments conservent toutes leurs saveurs et leurs parfums.
- Le fonctionnement est plus homogène, sans formation de fumées.
- La consommation d'énergie est plus faible.
- On évite les interventions d'entretien coûteuses et difficiles.

15.3 • Attention : avant d'utiliser le four pour la première fois, il est nécessaire de procéder à un nettoyage soigné de l'enceinte de cuisson afin d'éviter les risques d'oxydation ou les agressions chimiques causées par des résidus organiques.

Les surfaces en acier inoxydable doivent toujours être très propres.

N'utilisez pas d'acides ou de substances corrosives, d'éponges métalliques ou de brosses de fer pendant le nettoyage de l'enceinte du four ou du revêtement extérieur (à effectuer avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent approprié).

15.4 • ÉVITEZ TOUTE OPÉRATION POUVANT FORMER DES DÉPÔTS DE SEL DE CUISINE SUR LES SURFACES EN ACIER DU FOUR ; EN PRÉSENCE DE DÉPÔTS, NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT.

15.5 • Ne lavez pas l'appareil au jet d'eau sous pression.

16 • SCHÉMAS D'INSTALLATION

Entrée câble d'alimentation électrique .....

Event de sécurité enceinte ∅ .....mm

Entrée eau adoucie ∅ .....

ÍNDICE

		Pág.
1	• ADVERTENCIAS GENERALES	3
2	• DATOS TÉCNICOS	4
3	• CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN	5
4	• LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS Y DIRECTIVAS	5
5	• EMPLAZAMIENTO	6
6	• CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL	7
7	• CONEXIÓN HÍDRICA Y DESAGÜE	8
8	• VENTILACIONES	8
9	• PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y PRUEBAS	9
10	• ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO	9
11	• DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS MANDOS	10
12	• ADVERTENCIAS	11
13	• INDICACIONES PARA EL USO DE LOS CONTENEDORES GN	11
14	• FALLOS DURANTE LA FASE DE COCCIÓN	12
15	• MANTENIMIENTO: LIMPIEZA	12
16	• ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	13

GASTRONOMÍA	BOLLERÍA
REC023M - FCG63E	REP 023 M
REC051M - FCG87E	REP 044 M
REC071M - FCG7E	REP054M - FCP87E
REC101M - FCG10E	REP 064 M
	REP074M - FCP7E
	REP 084 M
	REP104M - FCP10E

El fabricante declina cualquier responsabilidad por los errores de impresión o transcripción de este documento. Asimismo se reserva el derecho de introducir en sus productos todas las modificaciones que considere necesarias o pertinentes sin alterar las características esenciales de los mismos.

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio de textos o imágenes del presente manual sin previa autorización escrita del fabricante.

- INSTRUCCIONES ORIGINALES -

1 • ADVERTENCIAS GENERALES

1.1 • **Solamente personal autorizado por el fabricante puede realizar la instalación, la puesta en funcionamiento y el mantenimiento del horno.**

1.2 • **Leer atentamente** las advertencias y las normas de seguridad para la instalación, el uso y el mantenimiento que se brindan en este manual.
Conservar el manual en buen estado.

1.3 • Este aparato debe utilizarse **solamente para la aplicación para la que ha sido** fabricado, es decir, la cocción de alimentos. Cualquier otro uso se considera impropio y peligroso.

1.4 • Quitar el embalaje **y comprobar si el horno está intacto.**
Si tiene dudas, no conecte el aparato y contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica o con el revendedor.

1.5 • Algunas piezas del embalaje **son peligrosas para los niños** y no deben dejarse a su alcance.

1.6 • Las piezas del embalaje **deben desecharse según establece la legislación vigente**.
En general deben separarse según su composición y entregarse al servicio de recogida de residuos.

1.7 • Antes de emplazar y conectar el horno es preciso comprobar si el suministro de electricidad y agua **cumple con los requisitos que aparecen en la placa de características**.
Esta placa se encuentra en la parte inferior del lateral derecho.

1.8 • Ejemplo de placa de características:

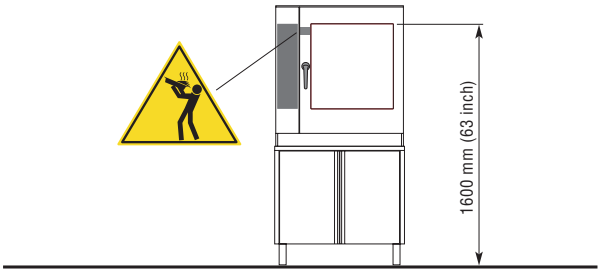
LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	**NR XXXXXXXXXX**	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 12,50 kW	**TOT 12,50 kW**	**kPa 150 - 500**
IPX 5	CE	

1.9 • La ubicación de las entradas está indicada por etiquetas. Para mayor información consultar el esquema de instalación que acompaña al presente manual.

1.10 En caso de averías o fallos de funcionamiento **el horno debe apagarse inmediatamente.**

1.11 • Durante las operaciones de instalación y/o mantenimiento se aconseja el uso de guantes para la protección de las manos.

1.12 • Adhesivo de seguridad
• Altura máxima para los recipientes con líquido.
• ATENCIÓN para evitar quemaduras, no use recipientes que contengan líquidos o alimentos, que con la cocción se vuelven fluidos, a niveles más altos de los admitidos.



2 • DATOS TÉCNICOS

TABLA 1: DATOS GENERALES - ELECTRICIDAD

Modelo	Tensión de alimentación	Frecuencia	Absorción total	Amperíos	Cable de conexión resistente al aceite
REC 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REC 051 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REC 071 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REC 101 M	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 023 M	AC 230 V	50 Hz	2,6	11	3 x 1,5 mm^2
REP 044 M **REP 054 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	6,25	16 9	4 x 2,5 mm^2 5 x 1,5 mm^2
REP 064 M **REP 074 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2
REP 084 M **REP 104 M**	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm^2 5 x 2,5 mm^2

Atención: el dispositivo diferencial de protección que se instalará aguas arriba del aparato debe dimensionarse para una corriente de dispersión de 1 mA por kW de potencia instalada.

TABLA 2: CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

Modelo	Presión de agua	Tipo de empalme
REC 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 051 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 071 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REC 101 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 023 M	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 044 M **REP 054 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 064 M **REP 074 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”
REP 084 M **REP 104 M**	150 - 500 kPa	R 3/4”

3 • CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

3.1 • Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana aspirante para garantizar la evacuación constante y rápida de los vapores de la cocción.

3.2 • Como establecen las normas de la CEI (Comisión Electrotécnica Italiana), entre el horno y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm para cada polo.

3.3 • El horno debe poseer una entrada de agua fría proveniente de un ablandador de capacidad y presión adecuadas (véanse los datos técnicos y el capítulo que describe cómo conectar el agua) En tubo de alimentación debe haber una llave de paso instalada aguas arriba del aparato.

3.4 • El interruptor omnipolar y la llave de paso del agua deben estar cerca del horno, en un punto de fácil acceso para el usuario.

4 • LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS Y DIRECTIVAS

Durante la instalación es importante que se cumplan:

4.1 • las normas higiénicas y sanitarias sobre cocinas profesionales y restauración;

4.2 • el reglamento de edificación municipal y/o territorial y las normas anti-incendio;

4.3 • las normas para la prevención de accidentes;

4.4 • las normas CEI sobre instalaciones eléctricas;

4.5 • las disposiciones del suministrador de energía eléctrica;

4.6 • otras normas locales.

5 • EMPLAZAMIENTO

5.1 • Se aconseja utilizar el soporte que ha diseñado el fabricante. Si se prefiere adoptar otra solución es fundamental tomar en cuenta el peso del aparato.

5.2 • Antes de emplazar el horno definitivamente es necesario conectar en los respectivos racores la manguera del agua y la extensión de desagüe (ver las secciones que describen cómo hacer ambas conexiones).

5.3 • Las distancias que deben dejarse entre el horno y otros aparatos o entre el horno y las paredes para que los técnicos de asistencia puedan tener acceso al horno figuran en el esquema de instalación. Si el horno se instala en contacto directo con una pared inflamable es necesario aislarlo térmicamente y cumplir con las normas anti-incendio vigentes. Las aberturas y rendijas del revestimiento externo no deben obstruirse ya que sirven para la ventilación de los componentes eléctricos. Respetar los esquemas de instalación.

5.4 • El cable eléctrico del aparato instalado debe estar protegido y no debe someterse a tracción.

5.5 • Para poder funcionar correctamente el aparato debe estar bien nivelado. Las pendientes y los desniveles pueden perjudicar el funcionamiento.

5.6 • Quitar los últimos residuos del embalaje y la película protectora de todas las superficies internas y externas del horno.

6 • CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

6.1 • Por ser un aparato de clase X este horno se entrega sin cable ni clavija. Por tanto los materiales necesarios para conectarlo a la red eléctrica debe suministrarlos el instalador. Las características del cable deben corresponder con las que aparecen en la tabla 1 ***"Datos generales"***. Como ya hemos indicado, la línea de alimentación del horno debe tener un interruptor general omnipolar con los contactos a una distancia mínima de 3 mm por polo.

6.2 • Para acceder a la regleta de conexión a la red es necesario desmontar el panel posterior del horno (cualquiera sea el modelo) aflojando los tornillos de fijación.

6.3 • El cable debe introducirse en el prensacables desde atrás. Cada conductor debe conectarse en un borne de la regleta. El conductor de tierra debe ser el más largo, de tal forma que si se lo somete a tracción o si el prensacables se rompe, se desconecte después de los conductores de tensión.
Revisar si el interruptor omnipolar colocado aguas arriba funciona correctamente.

6.4 • El horno debe formar parte de un sistema equipotencial. Para ello es necesario conectar al borne que se encuentra en la parte trasera del horno y lleva el símbolo internacional, un conductor con sección nominal de hasta 10 mm^2. La conexión tiene lugar entre todos los aparatos adyacentes ubicados en el local y el sistema de dispersión del edificio.

6.5 • La seguridad eléctrica del horno puede garantizarse solamente si está conectado a una instalación de tierra eficiente realizada según las normas vigentes.

6.6 • Como el motor de todos los modelos permite la ventilación alternada (en sentido de las agujas del reloj y en sentido contrario), no hay reglas fijas acerca del sentido de rotación del ventilador. Es suficiente comprobar que al arrancar el ventilador gire libremente y no esté fuera de eje.

7 • CONEXIÓN HÍDRICA Y DESAGÜE

7.1 • PRESIÓN DEL AGUA

La presión de la red hidráulica debe estar entre 150 y 500 kPa, como se indica en el capítulo ***"Datos técnicos"***. Si es mayor es necesario instalar un reductor aguas arriba del aparato.

7.2 • CONEXIÓN HÍDRICA PARA EL VAPORIZADOR

El humidificador debe alimentarse con agua ablandada, que podrá ser fría o caliente (máx. 50° C) y deberá tener las siguientes características. El racor del agua mide R 3/4" y la manguera flexible para conectarlo al aparato debe suministrarla el instalador. La llave de paso debe estar aguas arriba del aparato.

7.3 • CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

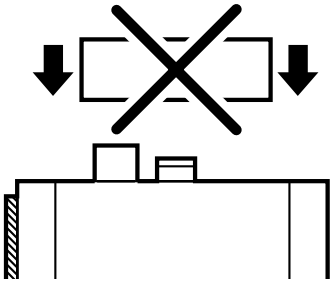
Las características del agua deben estar dentro de los intervalos que se indican a continuación. De esta manera se evitará tanto la corrosión (causada por agua demasiado blanda o demasiado ácida) como la formación de depósitos calcáreos en la cámara de cocción o las tuberías a causa de la dureza del agua.

Dureza:	**entre 3y 6° fH**
pH:	**mayor que 7,5**
Cloruros:	**menos de 30 ppm**

Es necesario conocer estos valores para poder construir un sistema de tratamiento del agua adecuado.

8 • VENTILACIONES

8.1 • Las salidas no deben cerrarse, obstruirse ni canalizarse hacia otros conductos.



9 • PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y PRUEBAS

9.1 • Una vez efectuadas las conexiones es necesario inspeccionar el aparato y la instalación.
En particular, se debe controlar:
- si quedan restos de la película protectora en las superficies externas y si la cámara de cocción está vacía;
- si las bocas de ventilación no están obstruidas;
- si las conexiones son conformes con las prescripciones e indicaciones de este manual;
- si la instalación cumple con todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
- si las conexiones de agua son estancas;

9.2 • Volver a montar el panel posterior que se desmontó para realizar los trabajos.

9.3 • El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al Cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento entra en vigor la garantía del horno.

10 • ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

10.1 • Una vez terminada la instalación el instalador deberá indicar al usuario con la ayuda del manual de uso cuáles son las principales funciones, los dispositivos de seguridad y los métodos de utilización apropiados y con qué frecuencia debe llevarse a cabo el mantenimiento.

10.2 • **Explicar al usuario que cada intervención de reparación y/o de mantenimiento que resulte necesaria en el futuro debe realizarla el servicio de asistencia técnica autorizado.**

10.3 • Explicar al usuario que en caso de avería o fallo de funcionamiento debe interrumpir inmediatamente la entrada de agua y electricidad al aparato.

10.4 • Explicar al usuario que debe conservar el manual de instalación y el esquema eléctrico en buen estado para poder utilizarlos en el futuro.
El usuario también debe saber que el manual de uso que se entrega con el horno debe guardarse cerca del mismo. Se aconseja anotar los datos del servicio de asistencia técnica de confianza en el manual de uso.

10.5 • Explicar al usuario que algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, como por ejemplo la falta de alimentación, y que por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el horno y cómo debe utilizarse.
Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

ATENCIÓN
¡No está permitida la cocción con alcohol!

11 • DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS MANDOS

LÁMPARA TESTIGO

Permite controlar el funcionamiento del termostato:

- si el testigo está encendido, las resistencias también lo están.
- si el testigo está apagado, las resistencias también están apagadas.

SELECTOR DE LA TEMPERATURA (A)

Programar la temperatura de cocción girando el selector.

LÁMPARA TESTIGO

Mientras el horno funciona este testigo permanece encendido.

SELECTOR DEL TIEMPO (B)

Girando el selector se programa el tiempo y se da inicio a la cocción. Si se ha programado un tiempo limitado el horno se apaga al cumplirse dicho tiempo y emite una señal acústica que puede interrumpirse girando el selector a la posición

Si la cocción no debe regularse por tiempo, seleccionar el símbolo

TECLA PARA HUMIDIFICAR (C)

Esta tecla permite humidificar la cámara durante la cocción.

12 • ADVERTENCIAS

12.1 • Falta de tensión
Cuando se interrumpe el suministro de energía eléctrica durante el funcionamiento, el ciclo se detiene; cuando vuelve la tensión el aparato se reactiva automáticamente.

12.2 • Apertura de la puerta durante la cocción o el precalentamiento.
Si se abre la puerta del horno cuando está encendido el funcionamiento se detiene y recomienza cuando se cierra nuevamente la puerta.

12.3 • Interrupción temporaria de la cocción
Girar el selector B hasta la posición 0 (cero).

12.4 • Parada definitiva
Para interrumpir el ciclo completamente y/o cambiar el método de cocción se debe girar el selector **B** hasta la posición 0 (cero).

13 • INDICACIONES PARA EL USO DE LOS CONTENEDORES GN

13.1 • Los mejores resultados se obtienen cargando cada **elemento GN 2/3** con un máximo de **2,5 kg** de alimento y cada **elemento GN 1/1** con un máximo de **4 kg**.

Número de elementos GN y carga máxima aconsejada:

REC 023 M 4 elementos GN 2/3, carga máxima aconsejada: 10 kg.

REC 051 M 5 elementos GN 1/1, carga máxima aconsejada: 20 kg.

REC 071 M 7 elementos GN 1/1, carga máxima aconsejada: 28 kg.

REC 101 M 10 elementos GN 1/1, carga máxima aconsejada: 40 kg.

14 • FALLOS DURANTE LA FASE DE COCCIÓN

14.1 • La cocción no es uniforme.

Los alimentos se han colocado demasiado cerca unos de otros y el aire no circula. Las rejillas y/o las bandejas fueron colocadas muy cerca unas de otras. Importante: recordar que en la cocción por convección se deben utilizar temperaturas más bajas que en la cocción con horno estático. La circulación del aire no es buena.

Es conveniente controlar las tablas de cocción, las causas pueden ser:

- la temperatura es muy alta
- el producto que se está cociendo no soporta el contacto directo con el aire caliente. (En este caso conviene utilizar un recipiente cuya profundidad sea mayor que la altura del producto.)

Se puede bajar la temperatura un 20% y prolongar el tiempo de cocción unos minutos.

14.2 • El producto resultó seco y no puede consumirse.

Verificar si durante la cocción hay suficiente humedad dentro de la cámara.

Comprobar el funcionamiento del humidificador.

¿Se ha rociado el alimento con aceite?

Reducir el tiempo de cocción.

Atención:

Una de las ventajas de los hornos por convección es la cocción **uniforme;** si no se obtiene este resultado significa que se está cometiendo algún error.

Naturalmente también influyen en el resultado el tipo de producto y la receta.

15 • MANTENIMIENTO: LIMPIEZA

15.1 • Desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica antes de comenzar la limpieza.

15.2 • Una limpieza profunda es indispensable para obtener una cocción impecable.

Debe efectuarse diariamente; esta serie de modelos permite completarla **en pocos minutos.** Limpiando el horno a diario se evitan muchos inconvenientes:

- Los sabores y aromas permanecen inalterados.
- El funcionamiento es más homogéneo y no se produce humo.
- Se ahorra energía.
- El horno dura más y requiere menos reparaciones.

15.3 • Atención: antes de comenzar a usar el horno por primera vez es necesario limpiar a fondo la cámara de cocción para evitar que los residuos orgánicos puedan causar oxidación o corrosión.

Las superficies de acero inoxidable deben estar siempre muy limpias.

No se debe limpiar la cámara de cocción ni el revestimiento externo con ácidos o sustancias corrosivas, lana de hierro o cepillos metálicos. El mejor agente limpiador es una solución de agua caliente y detergente adecuado.

15.4 • NO DEJAR QUE LA SAL DE COCINA SE DEPOSITE SOBRE LAS SUPERFICIES DE ACERO DEL HORNO; SI SE PRODUCEN DEPÓSITOS ACCIDENTAL-MENTE, QUITARLOS ENSEGUIDA LAVÁNDOLOS CON AGUA.

15.5 • No utilizar chorros de agua a presión.

16 • ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

Entrada del cable de alimentación eléctrica ……

Salida de vapores de la cámara Ø ……mm

Entrada de agua ablandada Ø ……